INNEHÅLLSFÖRTECKNING S

INSTALLATION SIDAN 4

ELEKTRISK ANSLUTNING SIDAN 6

INNAN ENHETERNA ANVÄNDS SIDAN 7

MILJÖRÅD SIDAN 7

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA FÖRSLAG SIDAN 7

ENERGISPARANDE RÅD SIDAN 8

UGNENS TILLBER SIDAN 9

SPISHÄLLENS TILLBEHÖR SIDAN 9

UGNENS FUNKTIONER SIDAN 10

SPISHÄLLENS FUNKTIONER SIDAN 11

RENGÖRING AV UGNEN OCH DESS TILLBEHÖR SIDAN 11

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV VANLIGA ELEKTRISKA SPISHÄLLAR SIDAN 13

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GLASKERAMIKHÄLLEN SIDAN 13

FELSÖKNING SIDAN 13

SERVICE SIDAN 14

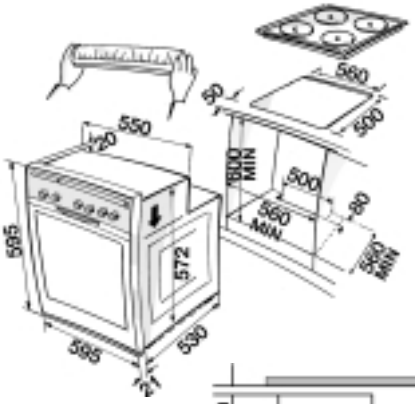
FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE SIDAN 14

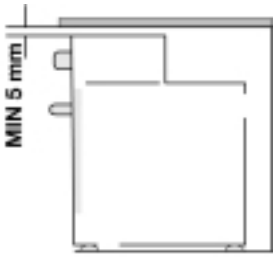
INSTALLATION

Teknisk information till installatören

UGN

- Efter att du har tagit av emballaget från ugnen och innan du gör anslutningarna placerar du ugnen på underredet i styrenskum så att den inte blir skadad.
- Försök inte lyfta ugnen med hjälp av handtaget. Lyft vid sidorna, såsom visas på bilden (se pilen).
- Kontrollera att enheten inte skadats under transport.
- Ugnens och köksenhetens dimensioner framgår av motstående bild.
- Köksenheterna som kommer i kontakt med ugnen måste vara värmeresistenta (80° C).
- Om plastlaminat eller cement inte är tillräckligt värmebeständiga kan resultatet bli deformationer eller bubblor i ytmaterialet eller att detta lossnar.
- Installera ugnen i utrymmet. Lyft vid sidorna och se till att trådarna i elsladden inte fastnar någonstans.





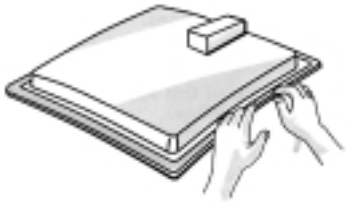
Inga kontakter

- För korrekt ventilation följer du anvisningarna om ventilationsöppningar som visas på bilden (minst 500 x 80 mm). Se också till att det blir en luftspalt på 5 mm mellan ugnens översida och den nedre kanten på spishällen. Detta utrymme får inte upptas av skenor eller andra föremål.
- Under installation av ugnen måste du försäkra dig om att ugnens sidor inte vidrör framkanterna på köksskåpet där den är inbyggd eller lådor och luckor på närstående köksskåp (se bilden).
- Gör den elektriska anslutningen mellan hällen och ugnen (se avsnittet “Elektrisk anslutning”).
- Förankra ugnen vid köksenheten med hjälp av skruvar (**A**) enligt anvisningarna.

INSTALLATION

Spishäll

- **Spishällen ska sättas in i en bänkskiva som är mellan 20 mm och 50 mm tjock.**
  Det får inte finnas någonting mellan hällen och ugnen (skenor, hållare eller dylikt).
- **Om spishällen ska installeras bredvid en hög köksenhet måste du lämna ett avstånd på minst 100 mm från spishällens kant och den höga köksenhetens sidovägg.**
- Skär ut en öppning i bänkskivan. Öppningen ska ha de dimensioner som visas i produktbladet som medföljer separat.
- Om spishällen inte redan har isoleringslist sätter du fast den medföljande listen på flänsen runt hällen. Rengör först kontaktytan på det sätt som visas på bilden.



Spishäll med elektriska kokplattor

- **Om bänkskivan är av trä monterar du de medföljande klamrarna.**

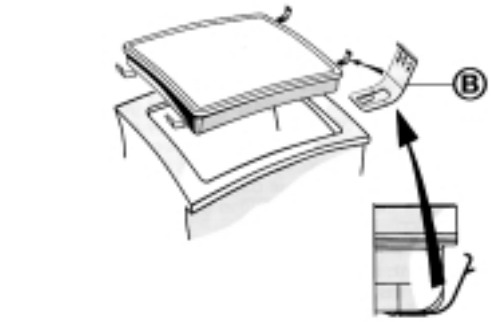
1. Placera ut de 4 fjäderklamrarna (**B**) och montera dem på avsedd plats på undersidan av spishällen.

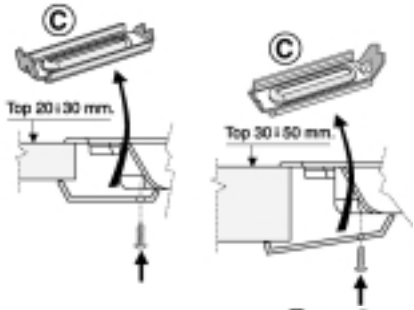
2. Sätt in hällen i bänkskivan.

- **Om bänkskivan är av marmor, plast, keramik, natursten eller dylikt** måste den förankras med hjälp av konsoler (**C**), kod 4819 310 18528 (kan beställas från Service).

1. Placera de 4 konsolerna över hålen och förankra dem med de medföljande skruvarna.

2. Sätt in hällen i bänkskivan.





Glaskeramikhäll

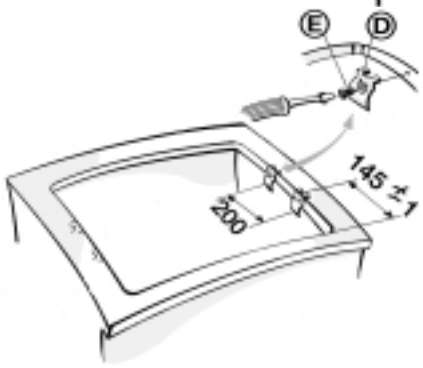
OBS! Ta bort skyddsfolien innan hällen installeras.

- **Om bänkskivan är av trä använder** du de medföljande fjäderklamrarna och skruvarna.

1. Placera ut de 4 fjäderklamrarna (**D**) på det sätt som visas och vid specificerat läge.

2. Sätt fast klamrarna med hjälp av skruvarna (**E**).

3. Sätt in hällen i bänkskivan.

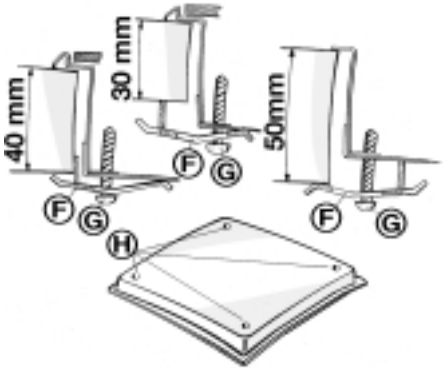


- **Om bänkskivan är av marmor, plast, keramik, natursten eller dylikt**, måste spishällen förankras med hjälp av konsoler (**F**), kod 4819 404 78697 (kan beställas från Service).

1. Sätt in hällen i bänkskivan.

2. Placera de 4 konsolerna (**F**) enligt illustrationen, så att de anpassas till tjockleken på bänkskivan.

3. Skruva i de 4 skruvarna (**G**) i hålen (**H**).



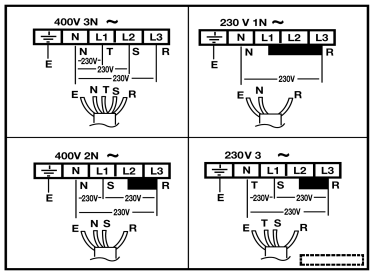
ELEKTRISK ANSLUTNING

- **Försäkra dig om att enheten installeras och ansluts till elnätet av en behörig fackman i överensstämmelse med tillverkarens anvisningar och med gällande föreskrifter.**
- **Installatören ansvarar för att ugnens elektriska anslutning är korrekt utförd under iakttagande av gällande säkerhetsföreskrifter.**
- **Enheten ska anslutas till elnätet med hjälp av en flerpolig frånskiljare med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna.**
- **Enligt lag är det obligatoriskt att jorda enheten.**
- **Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.**
- **När ugnen har installerats ska det inte vara möjligt att komma åt de elektriska komponenterna.**

Anslutning av ugnen till elnätet.

- Försäkra dig om att spänningen som framgår av typplåten är densamma som nätspänningen i ditt hem. Typplåten är placerad på framkanten av ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen).
- Använd en elsladd typ H05RR-F (minimilängd 800 mm).
- **Varning: Alla ugnens komponenter fungerar vid 230-240 V. När en anslutning på 400 V används måste du försäkra dig om att spänningen som når ugnen är 230-240 V, enligt illustrationen i vidstående tabell.**

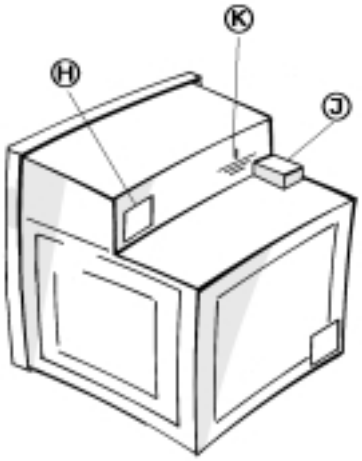
Ledare X nummer	Elektrisk anslutning
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3X4 mm2
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4X2.5 mm2
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4X2.5 mm2
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5X1.5 mm2



Anslutning mellan häll och ugn.

- Innan du ansluter ugnen till elnätet ska du kontrollera att spishällen finns bland produkterna på produktbladets lista över spishällar/ugnar som kan fungera tillsammans.
- Anslut de 3-poliga och 4-poliga kontaktdonen till respektive kontaktdon på ugnen.
  Det 3-poliga kontaktdonet (**H**) sitter på baksidan av kontrollpanelen, på höger sida. Det 4-poliga kontaktdonet (**J**) sitter på ovansidan av ugnen i vänster hörn (se bilden).
- Anslut den gulgrönrandiga jordledaren (⏚) (**K**) från spishällen till skruven som sitter i närheten av den 3-poliga kontakten.

  VARNING: GÖR INTE ANSLUTNINGEN TILL ELNÄTET INNAN DU ÄR KLAR MED ANSLUTNINGEN AV UGNEN OCH HÄLLEN.



- Sätt in ugnen i köksskåpet.
  Försäkra dig om att elsladden inte har fastnat.

INNAN ENHETERNA ANVÄNDS

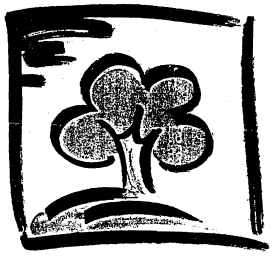
- För att få mesta möjliga utbyte av dina nya enheter ska du läsa anvisningarna noggrant och förvara dem på lättillgänglig plats för framtida behov.
- Avlägsna skydden i papp och den skyddande plastfolien.
- Ta ut tillbehören ur ugnen, värm upp den till 200° C och låt den stå på i cirka en timme för att lukten av det skyddande fettet och isoleringsmaterialen ska försvinna. Låt fönstret stå öppet under tiden.

OBS! Kylfläkten fungerar kontinuerligt med olika hastighet beroende på komponenternas temperatur när spishällen eller ugnen är i funktion.
Högsta hastighet: när komponenternas temperatur är hög.
Reducerad hastighet (till-/frånläge): när komponenternas temperatur är inte hög.
Från-/tilläget måste anses vara det normala läget när fläkten fungerar med reducerad hastighet. Det är möjligt att fläkten fortsätter att arbeta under så lång tid som krävs för att kyla komponenterna och närstående köksenheter efter att apparaterna har stängts av.

MILJÖRÅD

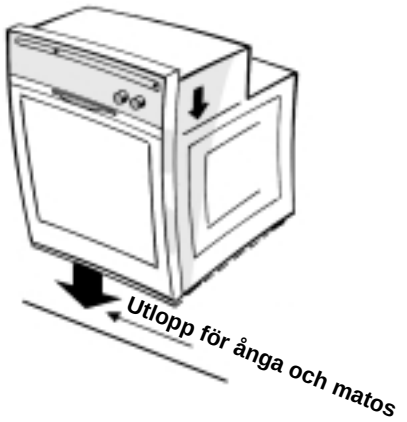
1. **Emballage**
- Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♺).

2. **Enheter**
- Enheterna är tillverkade av material som kan återvinnas. Om du bestämmer dig för att skrota dina enheter ska du följa gällande föreskrifter för sophantering. Skär av elsladdarna så att enheterna inte kan anslutas till elnätet.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA FÖRSLAG

- Skilj enheterna från elnätet innan något underhållsarbete utförs.
- Låt inte barn vistas i närheten av enheterna när de är i funktion.
- Reparationer och ändringar på ugnen får endast göras av behörig fackman.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra elektriska apparater som står i närheten av ugnen inte kommer i kontakt med de varma delarna och att de inte fastnar i ugnsluckan.
- Under matlagningen förångas vatten från maten. Denna ånga och annat matos måste ventileras ut från ugnsrummet. Av säkerhetsskäl och estetiska skäl har vi kommit fram till att den bästa lösningen är en ventilationsöppning längst ner på ugnsluckan. Därför kan ånga komma ut från denna öppning (se bilden). Detta är helt normalt. Listen längst ner kan rengöras efter att luckan tagits av på det sätt som beskrivs i på sidan 11.
- När ugnsluckan är öppen får inga tunga föremål placeras där, eftersom det kan leda till skador på ugnsrummet och gångjärnen. Maximivikt: 7 kg.



Ugn

- Ställ eller sätt dig aldrig på den öppna ugnsluckan. Häng aldrig något tungt föremål på ugnsluckans handtag när luckan är öppen.
- Använd grytlappar eller grytvantar för att ta ut bakplåtarna och tillbehören när ugnen är varm.
- **Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.**
- Placera inte brännbara material i ugnen - det föreligger brandrisk om ugnen sätts på oavsiktligt.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA FÖRSLAG

Vanlig elektrisk häll / glaskeramikhäll

- **Sätt inte på kokplattorna / kokzonerna när det inte står något kokkärl på dem.**
- Spishällen har kokplattor / kokzoner i olika storlek. Använd kokkärl vars botten har lika stor eller något större diameter än kokplattornas/kokzonernas diameter.
- Använd flatbottnade kokkärl. Användning av kokkärl med konkav eller konvex botten kan skada hällen.
- Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
- Lämna inte enheten utan uppsikt när du steker mat - tänk på brandrisken.

Speciella rekommendationer för glaskeramikhällar.

- Använd endast dubbelbottnade kokkärl i rostfritt stål tillsammans med snabbkokfunktionen.
- Använd inte glaskeramikhällen om ytan i glaskeramik går sönder till följd av hårda slag eller stötar (fallande föremål, eller liknande), utan tillkalla omedelbart Service.
- Ställ inte mat som är förpackad i aluminiumfolie, plastbehållare eller tyg på de varma kokzonerna.
- Dra inte kokkärl över glaskeramikytan - risk att det blir repor.
- Om din spishäll är utrustad med halogenlampor avråder vi dig från att fixera blicken på dem när spishällen är i funktion.
- Undvik att spilla socker och liknande ämnen på hällen. Om så krävs rengör du hällen noggrant. Följ rengörings- och underhållsanvisningarna i denna handbok.

ENERGISPARANDE RÅD

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har en diameter som är lika stor som kokzonen, eller något större.
- Använd endast flatbottnade kokkärl.
- Ha lock på kokkärlet under tillagningen, om så är möjligt.
- Använd så lite vatten som möjligt när du kokar grönsaker och potatis osv för att minska koktiden.
- En tryckkokare gör att du kan spara ännu mer elektricitet och tid.

UGNENS TILLBER

- **Vilka tillbehör som medföljer vid leverans beror på modell (se det separata produktbladet).**

1

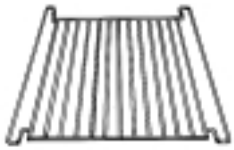
Droppbricka 1

Droppbrickan är avsedd att samla upp fettstänk och matpartiklar och ska för detta ändamål placeras under gallret. Den kan också användas som långpanna för att laga till kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. När den används som droppbricka under gallret kan du hälla i lite vatten för att undvika fettstänk och matos.

2

Bakplåt 2

För kak-, maräng- och pizzabak.



3

Galler 3

Gallret kan användas för att grilla mat eller som stöd för bakplåtar, kakformar och andra matlagningskärl. Det kan placeras i två olika lägen (⌥ eller ⌒) och det kan placeras på vilken som helst av ugnsfalsarna.

4

5

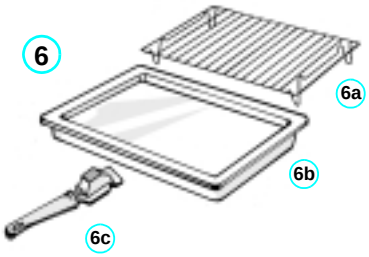
Katalytiska paneler 4

De katalytiska panelerna har en porös beklädnad som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du kör ett automatisk rengöringsprogram när du har lagat speciellt fet mat.

1. För att rengöra ugnen värmer du den till 200° C när den är tom och låter den stå på i cirka en timme.
2. Efter rengöringsprogrammet, när ugnen svalnat, använder du en fuktig trasa för att ta bort matrester.
   Använd inte rengöringsmedel - risk för skador på den katalytiska emaljbeklädnaden.

Spett 5

Använd spettet enligt beskrivningen i relevant avsnitt i det separata produktbladet.



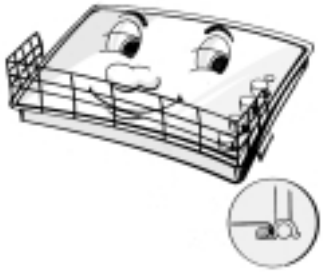
Ugnsset 6

Detta set innehåller ett galler 6a, en droppbricka 6b och en eller två tänger 6c.
Detta tillbehör måste placeras på gallret 3 och användas tillsammans med grillfunktionen.

SPISHÄLLENS TILLBEHÖR

Hällskydd AMH 122.

Detta tillbehör (hällskyddet) kan beställas från Service, beställningsnummer 4819 310 18436 eller från din återförsäljare, ref. 017124.



UGNENS FUNKTIONER

Vilka funktioner ugnen har beror på modellen (se det separata produktbladet).

STATISK FUNKTION

Denna funktion används när man ska ställa flera rätter på samma ugnsfals.
Med denna funktion kan temperaturen regleras: Temperaturen kan ställas in mellan **50° C** och **250° C**. Standardinställningen är **200° C**.

- Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten så snart alla kontrollampor på skalan **°C**__ har tänts.
- När denna funktion används är det lämpligt att ställa maten mitt i ugnen.

GRILL

Använd grillfunktionen för att grilla mindre köttbitar (köttskivor, korv) och för att rosta bröd.
För denna funktion finns fem temperaturinställningar, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**. Ökande siffror betyder ökande temperatur på värmeelementet högst upp i ugnen.
Standardinställningen är **3**.

- Under matlagningen måste ugnsluckan vara stängd.
- Förvärm ugnen i 3/5 minuter.
- Häll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk.
- Vänd köttet efter halva stektiden.

När grillen är i funktion aktiveras även grillspettet (på modeller där sådant finns).

MLTF-FUNKTION (Varmhållning)

Tack vare denna funktion vidmakthålls en av två tillgängliga temperaturer (antingen **35° C** eller **60° C**) inuti ugnen.

- När du ska jäsa deg till bröd eller pizza ställer du in en temperatur på **35° C**.
- Standardinställningen är **35° C**. För denna funktion rekommenderar vi att den nedersta falsen används.
- Ställ temperaturen på **60° C** för att hålla färdiglagad mat varm.

FLÄKT

Denna funktion är speciellt lämplig när du vill använda båda falsarna för matlagningen (till exempel för fisk, grönsaker, pasta).
Med denna funktion kan temperaturen regleras. Temperaturen kan ställas in mellan **50° C** och **250° C**.
Standardinställningen är **160° C**.

- Välj om möjligt maträtter som ska tillagas vid samma temperatur.
- Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.
- Om rätterna i ugnen har olika koktider tar du ut de rätter som är klara och låter de andra rätterna stå kvar tills de är färdiga.

BAKVERKSFUNKTION (Statisk + Fläkt)

Denna funktion är användbar när du lagar mat på två falsar samtidigt och när du bakar kakor. Med denna funktion kan temperaturen regleras: temperaturen kan ställas in mellan **50° C** och **250° C**.
Standardinställningen är **175° C**.

- Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.
- Byt plats på maträtterna inuti ugnen under koktiden.
- Om rätterna i ugnen har olika koktider tar du ut de rätter som är klara och låter de andra rätterna stå kvar tills de är färdiga.

TURBOGRILL (Grill + Fläkt)

Denna funktion är idealisk för att laga stora köttstycken (till exempel rostbiff, stek).
För denna funktion finns fem temperaturinställningar, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**.
Ökande siffror betyder ökande temperatur på värmeelementet högst upp i ugnen.
Standardinställningen är **3**.

- **Ugnsluckan ska vara stängd under matlagningen.**
- Lägg köttet på gallret och placera droppbrickan på den första falsen (längst ned). Häll lite vatten i droppbrickan för att undvika fettstänk och matos.
- Vänd på köttet efter halva koktiden.

TURBOFLÄKT

Denna funktion är idealisk när du använder båda falsarna för matlagningen. Temperaturen kan ställas in mellan **50° C** och **250° C**.
Standardinställningen är **160° C**.
Denna funktion är idealisk för:

- Stora fruktkakor
- Timbaler
- Fyllda grönsaker
- Fågel (mer än 3 kg)

Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.

PROGRAMFUNKTION

Denna funktion är idealisk när man ska baka pizza, bröd och focaccia. Funktionen är kopplad till **3** program (**P1, P2, P3**) med på förhand inställda begynnelsetemperaturer som kan väljas av användaren. Följande maximitemperaturer kan ställas in av användaren: **240° C** för **P1**, **200° C** för **P2** och **190° C** för **P3**, vilket garanterar jämna kokresultat.
Varje enskilt program motsvarar ett recept till en speciell rätt. Med program **P1** sker en snabb förvärming av ugnen. Begynnelsetemperaturen är **300° C** och koktemperaturen är **240° C**.
För att spara energi och förhindra slöseri med elektricitet sker ingen förvärmning om ugnen redan är varm och koktemperaturen regleras då automatiskt till **240° C**.
I program **P2** och **P3** är begynnelsetemperaturen alltid **220° C**.

SNABBVÄRMNING

Tack vare denna funktion kan ugnen snabbt förvärmas.
Med denna funktion kan temperaturen regleras. Temperaturen kan ställas in mellan **50° C** och **250° C**. Standardinställningen är **200° C**.
När temperaturen inuti ugnen ökar tänds kontrollamporna -----°C i snabb följd. När inställd temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal och ugnen kopplar automatiskt över till statisk funktion.
Denna funktion är det idealiska för att laga kött, fisk och kyckling.

SPISHÄLLENS FUNKTIONER

Spishällens kontrollvred är märkta med siffror som motsvarar olika effektlägen och med symboler som motsvarar olika funktioner.

VARMHÅLLNING

Till denna funktion utnyttjas en lägre effekt så att färdiglagad mat kan hållas varm.

Gör så här:

1. Vrid vredet till .
2. För att koppla ur varmhållningsfunktionen ändrar du vredets läge.

DUBBELZONER (Finns på vissa modeller)

Denna funktion finns i den främre vänstra och den bakre vänstra kokzonen. Tack vare dubbelzonsfunktionen kan spishällens uppvärmda yta utökas så att den anpassas till breda, ovala och rektangulära kokkärl.

Gör så här:

1. Vrid vredet till och vänta tills restvärmevarnaren för vald kokplatta börjar blinka.
2. Välj önskad effekt genom att vrida vredet motsols. Restvärmevarnaren fortsätter att lysa för att visa att spishällen är på.
3. För att koppla ur funktionen vrider du tillbaka vredet till **"0"**.

>> ICP-FUNKTION (UPPKOKNING)

Tack vare denna funktion påskyndas uppvärmningen av den valda kokzonen under specificerad tid i början av koktiden.

Gör så här:

1. Vrid vredet till >>.
2. Vänta tills restvärmevarnaren för vald kokplatta börjar blinka. Vrid sedan vredet motsols till önskat effektläge. Exempel: Om effektläget är **"1"** fungerar kokzonen på full effekt i **1 minut**. Sedan kopplar den över till effektläge **"1"** under återstående koktid, såvida inte läget på vredet ändras. Om effektläget är **"6"** fungerar kokzonen på full effekt i **6 minuter**. Sedan kopplar den över till effektläge **"6"** under återstående koktid, såvida inte läget på vredet ändras. Detta gäller för samtliga effektlägen**, med undantag för effektläge "10"**.

SNABBVÄRME

Tack vare denna funktion kan man snabbt koka upp vatten. Snabbvärmefunktionen kopplas ur efter inställd tid. Därefter återgår spishällen automatiskt till högsta effektläge. Snabbvärmefunktionen kan även kopplas in efter att du påbörjat matlagningen.
Varning: Försäkra dig om att du verkligen har placerat kokkärlet på kokzonen innan du kopplar in snabbvärmefunktionen. Annars finns det risk att glaskeramikytan skadas.
Specificerade prestationer för snabbvärmefunktionen garanteras för alla typer av glaskeramikhällar.

Gör så här:

1. Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
2. Ställ vredet på .

SKONVÄRME

Kan användas för att jäsa deg, mjukgöra kylskåpskallt smör, hålla nappflaskan eller barnmaten varm, för att göra yoghurt och så vidare. Denna funktion är endast tillgänglig när restvärmevarnaren är på.

Gör så här:

1. Försäkra dig om att restvärmevarnaren i den kokzon du tänker använda är på.
2. Vrid vredet till .
3. För att koppla ur funktionen ändrar du vredets läge.

Denna symbol är inte kopplad till någon av enhetens funktioner: värmeelementet är avstängt

RENGÖRING AV UGNEN OCH DESS TILLBEHÖR

- När du har avslutat matlagningen väntar du tills ugnen har svalnat och rengör den sedan för att hindra att matrester bränns fast.
- Om matresterna har bränts fast använder du en speciellt ugnsrengöringsmedel. Följ tillverkarens anvisningar som finns på förpackningen.
- Rengör ugnens utsida med en svamp och varmt vatten.
- **Använd inte slipmedel eller stålull.**
- Använd flytande rengöringsmedel för att rengöra glaset i ugnsluckan.
- Diska tillbehören i diskmaskinen eller i diskhon och använd ugnsrengöringsmedel.
- När ugnen har stått på länge och när du samtidigt använder mer än en fals för matlagningen (speciellt för mat med hög vattenhalt såsom pizza och fyllda grönsaker) kan det bildas kondens på insidan av luckans tätningslist. När ugnen har svalnat torkar du upp kondensen med en trasa eller svamp.

RENGÖRING AV UGNEN OCH DESS TILLBEHÖR

Att ta bort ugnsluckan (för rengöring)

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skjut gångjärnens hakar (**A**) framåt.
3. Lyft gångjärnens hakar så att de bringas i angrepp och ta sedan av luckan.
4. Se till att gångjärnens hakar inte lossnar medan du rengör ugnen.
5. Sätt tillbaka ugnsluckan. Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning.

För att rengöra ugnstaket drar du ner grillelementet (om detta är monterat) och fäller ner det så långt det går.

- Rengör inte ugnen förrän den har svalnat.

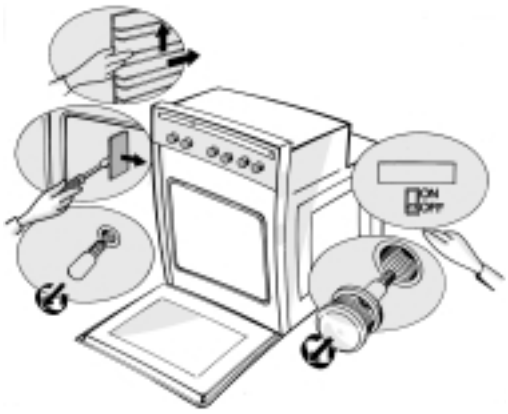
1. För att kunna rengöra ugnen drar du ut grillelementet och sänker det så långt det går.
2. Rengör ugnstaket och sätt tillbaka grillelementet i dess vanliga läge.

Att byta ugnslampa

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet.
3. Byt lampa (se OBS!)
4. Sätt tillbaka lampskyddet.
5. Anslut ugnen till elnätet igen.

Att byta lampan på sidan (beroende på modell)

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort gallret på vänster sida.
3. Använd en skruvmejsel för att bända upp lampskyddet.
4. Byt lampa (se OBS!).
5. Sätt tillbaka lampskyddet och tryck det mot ugnsväggen så att det klickar på plats.
6. Sätt tillbaka sidogallret.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.



OBS! Används endast 25 W 230 V lampor, typ E-14, T300° C, som finns att få hos Service.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV VANLIGA ELEKTRISKA SPISHÄLLAR

Innan du rengör spishällen ska du skilja den från elnätet och vänta tills den har svalnat.

Rengöring och underhåll av vanliga elektriska spishällar

- Använd en trasa och varmt vatten med rengöringsmedel.
- Använd inte slipmedel, frätande rengöringsmedel, rengöringsmedel innehållande klor eller stålull.
- Lämna inte sura ämnen (vinäger, salt, citronsaft, osv) på hällen.

Spishäll i rostfritt stål

- Använd ett rengöringsmedel som är lämpat för rostfritt stål.

OBS! Efter lång användning av spishällen kan ytorna i rostfritt stål runt kokplattorna bli något missfärgade. Detta förorsakas av kokplattornas höga temperatur.

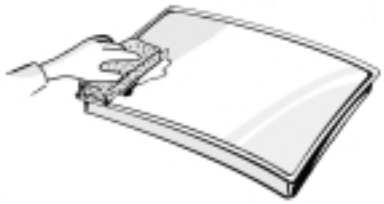
Rengöring av plattorna

Rengör plattorna medan de är varma (inte heta!). Använd en trasa som fuktats i en lösning av vatten och salt. Torka torrt och avsluta rengöringen med en trasa som fuktats i matlagningsolja.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GLASKERAMIKHÄLLEN

Rengör inte hällen förrän den har svalnat. Rengör den efter varje användning. Detta hindrar att smutsen gror in och gör rengöringen lättare.

- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande rengöringsmedel eller specifika rengöringsmedel för glaskeramikhällar.
- Ta bort fastbrända matrester med den medföljande skrapan och ett lämpligt rengöringsmedel.
- Matrester bör torkas bort innan de hinner torka in på glaskeramikhällens yta.
- Använd inte slipmedel, blekmedel, ugnsrengörare eller stålull.
- Hällen ska regelbundet behandlas med skyddsvax för glaskeramikhällar av lämpligt märke.



FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte

- Stäng av och slå sedan på ugnen igen för att se om problemet kvarstår.
- Kontrollera att strömmen kommer fram.
- Kontrollera att ugnsvredet inte står på **“0”**.
- Om meddelandet **“STOPP”** visas på den elektroniska displayen trycker du på knapp **2** för att återställa ugnen och ställer sedan klockan (se det separata bladet med Beskrivning av programmeraren).
- Om meddelandet **“Fxx”** visas på den elektroniska displayen kontaktar du Service och uppger den visade felkoden.

Spishällen fungerar inte

- Kontrollera att strömmen kommer fram.
- Kontrollera att kontrollvredet inte står på **“0”**.
- Ställ frånskiljaren i läge **“FRÅN”** i ett par minuter och ställ sedan tillbaka den i läge **“TILL”**.

SERVICE

- **Innan du kontaktar service:**

1. Försök lösa problemet på egen hand (se “Felsökning”).

2. Stäng av enheten och starta den igen för att se om felet kvarstår.

Om felet kvarstår efter dessa kontroller kontaktar du närmaste Serviceverkstad.

Uppge:

- Vilken typ av problem det rör sig om.
- Exakt typ och modell.
- Servicenumret (denna kod finns efter ordet Service på typskylten) som finns på undersidan av spishällen eller i produktbladet, samt på ugnsutrymmets högra kant (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns också i garantihäftet.
- Fullständig adress (inklusive postnummer) och telefonnummer.

SERVICE 00 0000 00000

FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE

- Dessa enheter är avsedda att komma i kontakt med livsmedel och är tillverkade i överensstämmelse med direktiv 89/109/EEC.
- Dessa enheter är endast avsedda att användas för matlagning för hushållsbruk. All annan typ av användning av enheterna (till exempel för rumsuppvärmning) är olämplig och kan vara farlig.
- Dessa enheter designas, tillverkas och marknadsförs i överensstämmelse med:
  - Säkerhetskraven i lågspänningsdirektiv 73/23/EEC;
  - Skyddskraven i EMC-direktiv 89/336/EEC;
  - Kraven i direktiv 93/68/EEG.
- Denna enhet uppfyller kraven för brandskyddskategori klass “**Y**”.